

Ladoix

Pierre André, Côte de Beaune, Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	15-16 °C
Servierempfehlung:	Schinken, faseriges Fleisch, gewürztes Fleisch oder milder Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 70

Charakteristik

Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von kandierten Früchten und Erdbeeren, begleitet von Holzaromen. Am Gaumen präzise und tiefgründig, mit einem langanhaltenden Abgang, getragen von feinen Tanninen und einer eleganten Mineralität.

Klima/Terroir

Das Klima im kontinentalen Einflussbereich der Côte de Beaune schafft ideale Bedingungen für den Weinbau. Warme Sommer und trockene Herbste fördern die Reifung der Trauben und die Anreicherung von Zucker und Farbstoffen. Mit 250 Hektar Rebfläche in fünf Burgunder-Anbaugebieten reicht das Angebot von regionalen Tafelweinen bis zu den renommiertesten Crus der Côte d'Or. Der kalksteinreiche Boden, durchsetzt mit Ton, verleiht den Weinen eine besondere Tiefe und Charakteristik..

Ausbau

Die Weinlese erfolgt von Hand, gefolgt von einer Kaltmazeration vor der langsamen Gärung in Edelstahltanks mit Abstechen und Umpumpen. Danach reift der Wein 12 Monate in Eichenfässern.

Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

